

**大月市 市制70周年記念
家族で楽しく食べられる玉ねぎ料理レシピコンテスト**

最優秀賞レシピ

メニュー名

カレーオニオンスティックの玉ねぎタルタルのせ

材料・調味料(2人分)

材料（分量）：

- ・ 玉ねぎ 3/8
- ・ 油 適量
- ・ 小麦粉 適量
- ・ パセリ 適量
- ※ 刻んでおく

A(カレーバター液)

- ・ 小麦粉 25 グラム
- ・ 水 40cc
- ・ 砂糖小 1/2
- ・ カレーパウダー小 1
- ・ 塩 2 つまみ

※ 混ぜ合わせておく

(玉ねぎタルタル)

- ・ 玉ねぎ 1/8 ・ 塩 少々

調味料（分量）：

- ☆ マヨネーズ 20g
- ☆ 砂糖小 1/2
- ☆ 塩コショウ 少々



調理手順

- ① 玉ねぎの皮をむきヘタを取り(しんは取らない)縦に八等分の串切りにしてバラバラにせず、ラップで巻き、少ししんなりするまでレンチンする
※辛みが気にならない時は生のまま使用
- ② ①を取り出し串切り 1 つずつバラバラにならないよう横半分に切り、竹串 1 本に 3 つさす
- ③ タルタル作り 玉ねぎをみじん切りにして塩をふり数分たったら水洗いして絞り
☆と混ぜ合わせておく
- ④ 鍋に油を入れ温め、②に小麦粉を全体に薄くまぶし A を付けて玉ねぎに火が通るまで揚げたら皿に盛り付け、③をかけ刻みパセリをちらして完成